



CITROEN KOEKJES MET AMANDEL!

NODIG:

225 gram roomboter (op kamertemperatuur)
150 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
eigeel van 1 ei
1 theelepel amandelextract
275 gram bloem
snufje zout
rasp van een citroen
amandelschaafsel



DOEN:

1. Klop de boter met de basterdsuiker en de vanillesuiker in een kom. Als het een geheel is voeg je het eigeel toe en het amandelextract. Klop verder tot het een egaal mengsel is.
2. Voeg de bloem, het zout en de citroenrasp toe en mix met een deeghaak.
3. Dek de kom af en zet de kom een uurtje in de koelkast.
4. Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Pluk steeds een stukje van het deeg en rol er een balletje van dat ongeveer zo groot is als een walnoot. Verdeel de balletjes over de bakplaat en druk ze een beetje plat.
6. Verdeel over ieder koekje een beetje amandelschaafsel en druk dit voorzichtig aan. Ik deed ook nog op een paar koekjes een hele amandel ter decoratie maar dat hoeft niet.
7. Bak de koekjes 12 minuten in de oven en laat daarna afkoelen..



WWW.BONAPETIT.NU